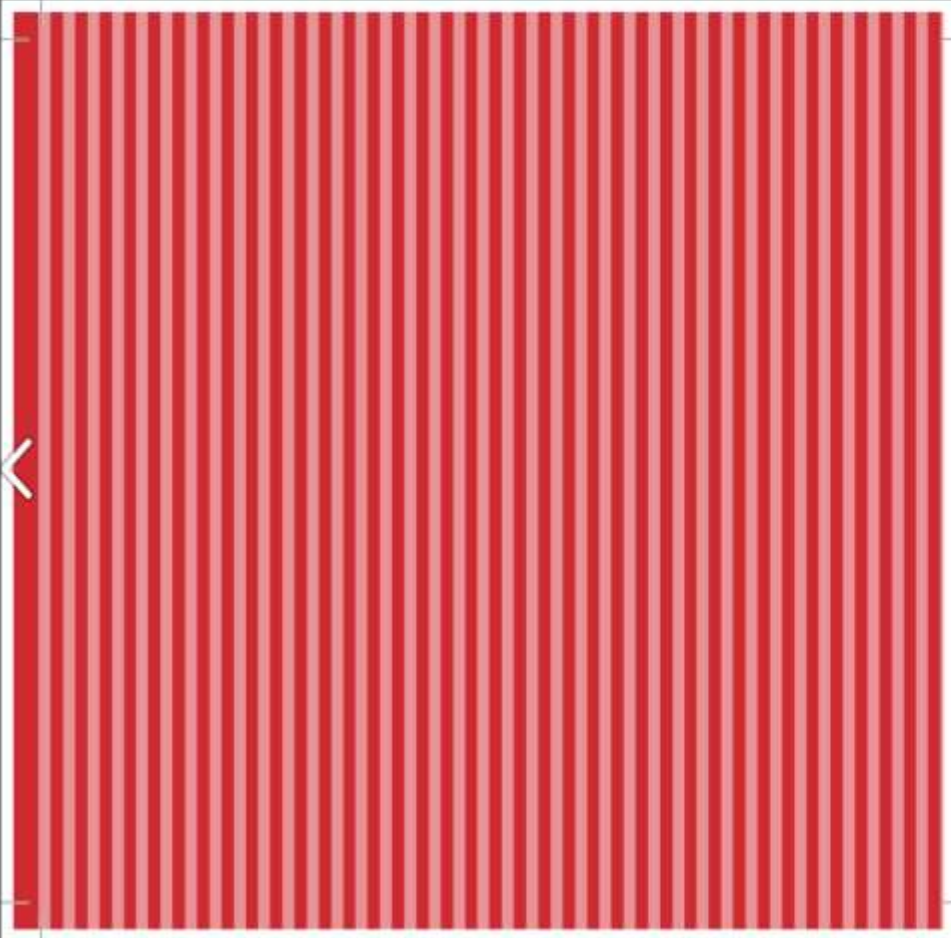
Ad



CASA NESTLÉ®

¡Aliada de tu bienestar!

Con esta nueva colección de recetarios, CASA NESTLÉ® quiere darte múltiples, sencillas y deliciosas respuestas a una de las preguntas más frecuentes que te haces a diario: ¿Qué Cocino Hoy? Opciones diferentes y novedosas para que puedas sorprender a tu familia, compartir los mejores momentos y para que sigamos siendo tus mejores aliados todos los días....

Aliados culinarios, porque constantemente desarrollamos recetas para ti y tu familia. Aliados en la nutrición, pues queremos llevar bienestar y salud a tu vida y por ello te brindamos información para el correcto balance de tus comidas, las mejores recomendaciones nutricionales y contenido actual y confiable sobre el tema. Además, como buenos aliados, escuchamos y respondemos todas tus dudas, inquietudes y solicitudes, para ofrecerte siempre un excelente servicio y gracias a ti, mejorar cada día.

La Navidad es el mejor momento para reunir a la familia y a los amigos en torno a la mesa. Encuentra en este recetario deliciosas preparaciones para celebrar con ellos la mejor época del año y demostrarles cuánto los quieres.

Ad

Pechuga de pavo rellena

DE CIRUELAS, NUECES Y JAMÓN

6-8 personas | 45 minutos | 630 calorías por porción | 16oll

Ingredientes

1 pechuga de pavo (1 kilo) entera, deshuesada y con piel (también pueden usar 2 pechugas grandes de pollo enteras, deshuesadas y con piel)
12 tajadas de jamón ahumado
10 ciruelas sin semilla
½ de taza de almendras o nueces tostadas, trituradas
12 ramitas de tomillo fresco
1 y ½ cucharaditas de **Sazonador MAGGI SAZONATODO®**
8 cebollas ocañeras, peladas y partidas por la mitad
3 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de **Caldo de Gallina MAGGI®** preparado (¼ cubo)
½ taza de vino blanco seco
1 cucharada de mantequilla

Preparación

Precaliente el horno a 225 °C (420 °F). Con una piedra o martillo de cocina aplaste la pechuga de pavo (o las de pollo), con la piel hacia abajo, hasta que tenga dos centímetros de grosor.

Extienda las tajadas de jamón sobre la pechuga de manera uniforme. Encima coloque las ciruelas en el centro de la pechuga en fila y espolvoree las nueces trituradas. Distribuya sobre ellas las ramitas de tomillo y por las hojitas sobre las ciruelas. Enrolle bien la pechuga empezando con el borde más largo y forme un rollo. Amarre bien la pechuga con hilo de cocina y meta las ramitas de tomillo restantes debajo del hilo de cocina (si asman las pechugas de pollo, hazlo de la misma manera repartiendo en dos los ingredientes). Espolvoree con el **Sazonador MAGGI SAZONATODO®**.

En un molde refractario (con el borde alto), organice las cebollas ocañeras y báñelas con el aceite de oliva. Coloque el rollo de pavo en el centro y lleve al horno por 45 minutos o hasta que la piel esté dorada y el pavo completamente cocinado. En caso de que el pavo empiece a dorarse muy rápido, puede cubrir con papel aluminio para que se cocine por dentro.

Retire el pavo del horno y transfiéralo a una tabla junto con las cebollitas. Vierta el **Caldo de Gallina MAGGI®** y el vino sobre el molde refractario y póngalo a cocinar sobre la estufa a fuego alto. Deje que hierva y revuelva constantemente para que suelte toda la sustancia del pavo y las cebollitas. Reduzca la temperatura y sigue cocinando por cuatro minutos o hasta que la salsa espese. Retire del fuego, cuele la salsa y viértala en una olla. Añada la mantequilla y cocine a fuego medio alto por un minuto. Corte el rollo de pavo en tajadas y sirva acompañado de las cebollitas asadas y la salsa.

Ad

Ensalada de papa

6 personas | 5 minutos | 260 calorías por porción | muy fácil

Ingredientes

1 lata grande de **Crema de Leche NESTLÉ®** (295 gramos)

Jugo de media limón

2 cucharadas de mostaza

2 libras de papas sabaneras *baby* cocidas y partidas por la mitad

1 medida de la lata de apio finamente picado

2 cucharadas de perejil finamente picado

2 cucharadas de cilantro finamente picado

Preparación

En un recipiente hondo bata ligeramente la **Crema de Leche NESTLÉ®**, el jugo de limón y la mostaza.
Adicione las papas, el apio, el perejil y el cilantro. Mezcle y sirva.

Ad

SEE MORE 4 SHARE

Postre de Navidad

10 a 12 personas | 40 minutos (sin preparar la gelatina) | 420 calorías por porción | Fácil

Ingredientes

1 caja de gelatina roja preparada según las instrucciones de la caja

Para la torta de vainilla
1 caja de torta de vainilla preparada según las instrucciones de la caja o receta de vainilla de vos elijas

Para la crema inglesa
3 yemas
1 lata de Leche SVELTY® Semidescremada con Fibra UHT
1 lata de Leche condensada LA LECHERA® (400 gramos)
1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la crema chantilly
2 claras de huevo a temperatura ambiente
3 cucharadas de azúcar blanco
1 lata de Crema de Leche NESTLÉ® (295 gramos) muy fría

Para la salsa de fresas
24 a 30 fresas
2 cucharadas de azúcar blanco
2 cucharadas de agua caliente

Preparación

Para la crema inglesa, bate las yemas con un tenedor y reserva. En una olla mediana a cocina a fuego bajo la **Leche SVELTY® Semidescremada con Fibra UHT**, la **Leche condensada LA LECHERA®** y las yemas batidas, revolviendo constantemente, hasta que empiece a hervir. Apaga el fuego y agrega la esencia de vainilla. Deja enfriar, revolviendo de vez en cuando, por treinta minutos o hasta que la crema se enfríe por completo. Lleva a la nevera hasta el momento de usar.

Para la crema chantilly, bate las claras a punto de nieve, añade una el azúcar lentamente y sigue batiendo hasta obtener un merengue brillante y pegajoso. Aparte, bate la **Crema de Leche NESTLÉ®** muy fría por veinte minutos o hasta que espese. Con la ayuda de una espátula incorpora bien la crema batida con el merengue.

Para la salsa de fresas, lava 12 a 15 fresas bien rojas y licúalas con el azúcar blanco y el agua caliente. Corta en rajadas las fresas restantes e incorpóralas a la salsa.

Para armar cada postre, corta la torta y la gelatina en cuadritos. En el fondo de cada recipiente o copa por usar cuadritos de torta hasta llenar una tercera parte de su capacidad. Baña con dos cucharadas de salsa inglesa. Cubre con la salsa de fresas, un poco de gelatina roja y crema chantilly. Repite el proceso hasta llenar los recipientes o copas. Puedes decorar con coco deshidratado o cerezas.

Ad

Ponqué de chocolate

8 personas | 1 hora | 210 calorías por porción | muy fácil

Ingredientes

½ de taza de crema en polvo
1 y ½ taza de harina
1 y ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
¾ de cucharadita de polvo para hornear
½ de cucharadita de sal
2 huevos tipo A
½ de taza de yogur sin dulce o crema agria
½ de taza de agua caliente
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 lata grande de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos)

Para la cobertura:

1 taza de azúcar pulverizado
½ de taza de **Leche KLIM® Líquida Fortificada UHT**
160 gramos de mantequilla
1 barra de **Chocolate con Leche NESTLÉ CLASSIC®** (100 gramos)
6 latas de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos) o **Crema de Leche NESTLÉ®** (295 gramos) vacías, limpias, engravadas y enlodadas

Preparación

Precaliente el horno a 180 °C (350 °F). En un recipiente hondo tamice la crema, la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal. Aparte, en otro recipiente mezcle los huevos, el yogur sin dulce, el agua caliente, el aceite, la esencia de vainilla y la **Leche condensada LA LECHERA®**. Con la batidora eléctrica en movimiento vierta, poco a poco, la mezcla de líquidos sobre los ingredientes secos y bata a velocidad media hasta obtener una mezcla suave (tres minutos). Vierte la mezcla en los moldes y lleva al horno durante 45 minutos o hasta que al insertar un palillo este salga limpio. Retira del horno.

Para la cobertura, mezcla el azúcar pulverizado con la **Leche KLIM® Líquida Fortificada UHT**. Aparte, en una olla derrite el **Chocolate con Leche NESTLÉ CLASSIC®** con la mantequilla. Una ambas mezclas y bátelas por unos minutos.

Ad

Alfajores

10 alfajores | 1 hora | 570 calorías por porción | Fácil

Ingredientes

2 yemas de huevo
½ libra de mantequilla a temperatura ambiente
1 lata grande de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos)
3 tazas de fécula de maíz cernida
1 taza de harina cernida
¾ de taza de coco rallado, sin azúcar y tostado
1 taza de arequipe

Preparación

En un recipiente hondo, con una batidora eléctrica, bata las yemas, la mantequilla y la **Leche condensada LA LECHERA®** durante cinco minutos. Agregue la fécula de maíz y la harina y continúe batiendo un poco más. Evite mezclar demasiado. Forme una bola con la masa, envuélvala en papel plástico transparente y reserve en la nevera durante dos horas.

Precaliente el horno a 180 °C (350 °F).

Retire la masa de la nevera y sobre una superficie plana cubierta de harina estírela con la ayuda de un rodillo hasta que tenga medio centímetro de grosor. Corte círculos y póngalos sobre una bandeja para horno cubierta de papel parafinado. Hornee durante 15 minutos o hasta que vea que los bordes se comienzan a dorar. Deje enfriar.

Arme los alfajores con dos galletas y un poco de arequipe en el centro. Presione y cubra los bordes con coco rallado tostado.

Ad

Ponqué de banano

Y CHOCOLATE BLANCO

8 ponqués | 1 hora 20 minutos | 230 calorías por porción | muy fácil

Ingredientes

4 bananos grandes maduros, pelados y cortados en trozos
1 lata grande de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos)
1 cucharadita de tritono de panela
3 huevos tipo A
½ de taza de aceite de canola
2 tazas de harina
2 y **½** cucharaditas de polvo para hornear
4 barras de **Chocolate Blanco NESTLÉ CLASSIC®** (100 gramos)
8 latas de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos) o **Crema de Leche NESTLÉ®** (295 gramos) vacías, limpias, engrasadas y enharinadas

Preparación

Precaliente el horno a 180 °C (350 °F). Con una batidora eléctrica bata los bananos, la **Leche condensada LA LECHERA®** y la tritono de panela hasta obtener una mezcla con una consistencia ligeramente grumosa. Agregue, uno a uno, los huevos y continúe batiendo. Adicione el aceite y bata por unos minutos más. Finalice incorporando la harina, el polvo para hornear y el chocolate blanco en trozos. Evite mezclar demasiado.

Vierte la mezcla en los tutos y hornea durante una hora o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio.

Retira del horno y deja reposar. Puedes decorar con **Chocolate Blanco NESTLÉ CLASSIC®** derretido.

Ad

Galletas de mermelada

20 galletas | 45 minutos | 273 calorías por porción | 16cal

Ingredientes

½ de libra de mantequilla (125 gramos)
1 lata grande de **Leche condensada LA LECHERA®** (400 gramos)
2 y ½ tazas de harina
½ taza de nueces picadas
Ralladura de 1 limón
2 cucharadas de azúcar pulvertizado
½ taza de mermelada de mora

Preparación

En un recipiente hondo, con una batidora eléctrica bata la mantequilla con la **Leche condensada LA LECHERA®** por cinco minutos hasta que tenga una textura cremosa y sin grumos. Agregue la harina, las nueces y la ralladura de limón y continúe batiendo un poco más. Evite mezclar demasiado. Forme una bola con la masa, envuélvala en papel plástico transparente y reserve en la nevera durante mínimo dos horas.

Retire la masa de la nevera y sobre una superficie plana cubierta de harina estírala con un rodillo. Corte figuras iguales y póngalas sobre una bandeja para horno cubierta de papel parafinado. A la mitad de las galletas retírales al centro con un cortador más pequeño. Hornee durante 15 minutos o hasta que vea que los bordes se comienzan a dorar. Deje enfriar.

A las galletas completas esparcirles un poco de mermelada. Espolvoree azúcar pulverizada sobre las galletas que tienen el hueco en el centro y póngalas encima de las galletas que tienen mermelada.

Ad

Crema para untar

CON JAMÓN

20 porciones | 10 minutos | 90 calorías por porción | Vegetal

Ingredientes

1 lata grande de **Crema de Leche NESTLÉ®** (295 gramos)
2 tazas de jamón cortado en cuadritos
½ taza de tomate pelado, sin semillas y cortado en cuadritos
½ de taza de cebolla morada finamente picada
3 cucharadas de estragón fresco o orégano finamente picado
Sal y pimienta al gusto

Preparación

En un recipiente honda mezcle todos los ingredientes hasta que incorporen. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Sirva acompañado de **SALTINAS® Original.**

Ad

Nestlé
a tu servicio
018000 515566
Cra. 15 No 96-35
www.nestle.com.co
Encuentra más recetas en www.nestle.com.co o contáctanos 01 8000 515 566

Ad